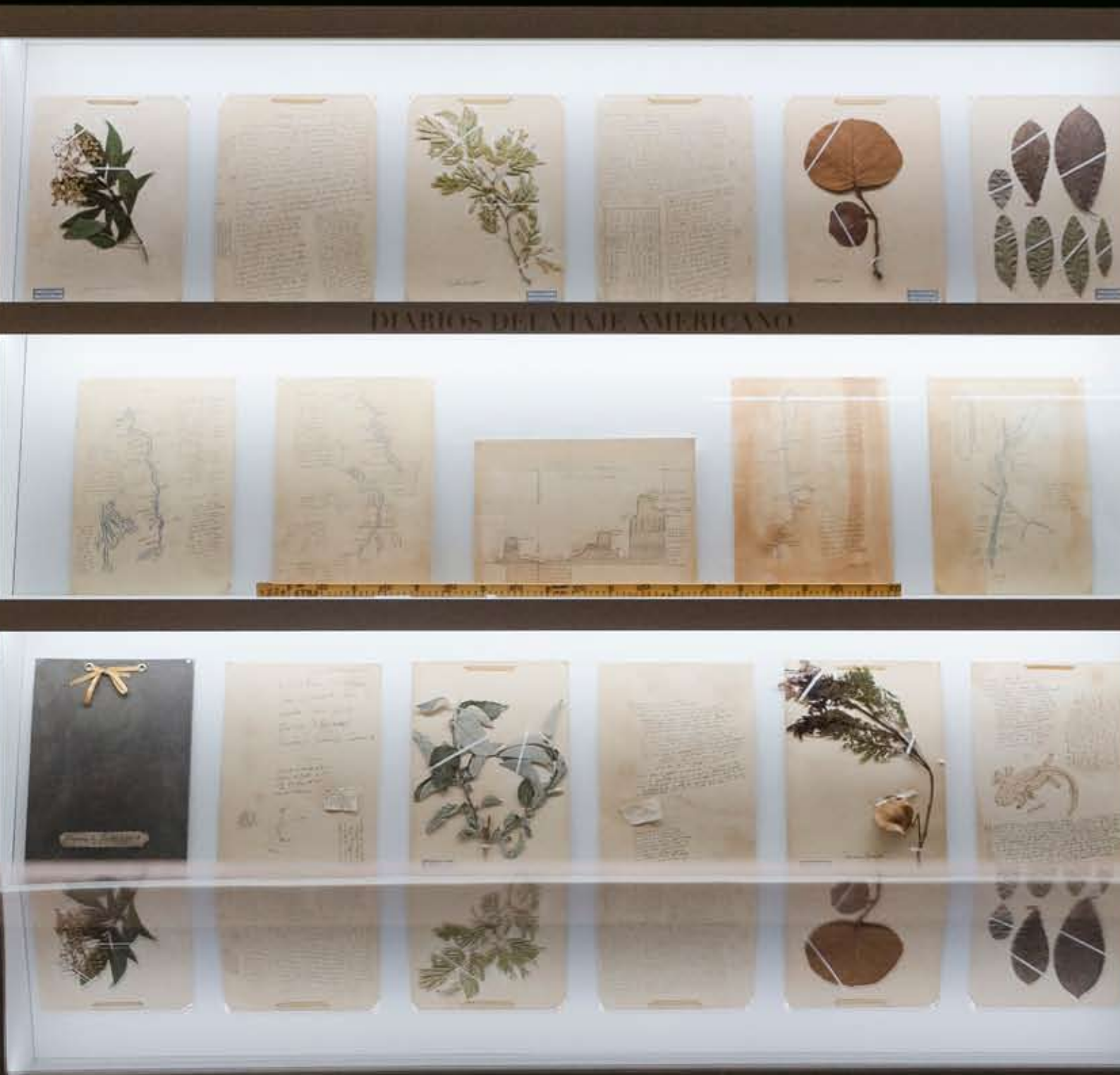


Archive Alexander von Humboldt

L'EFFET HUMBOLDT III: Ceci n'est pas un paysage.

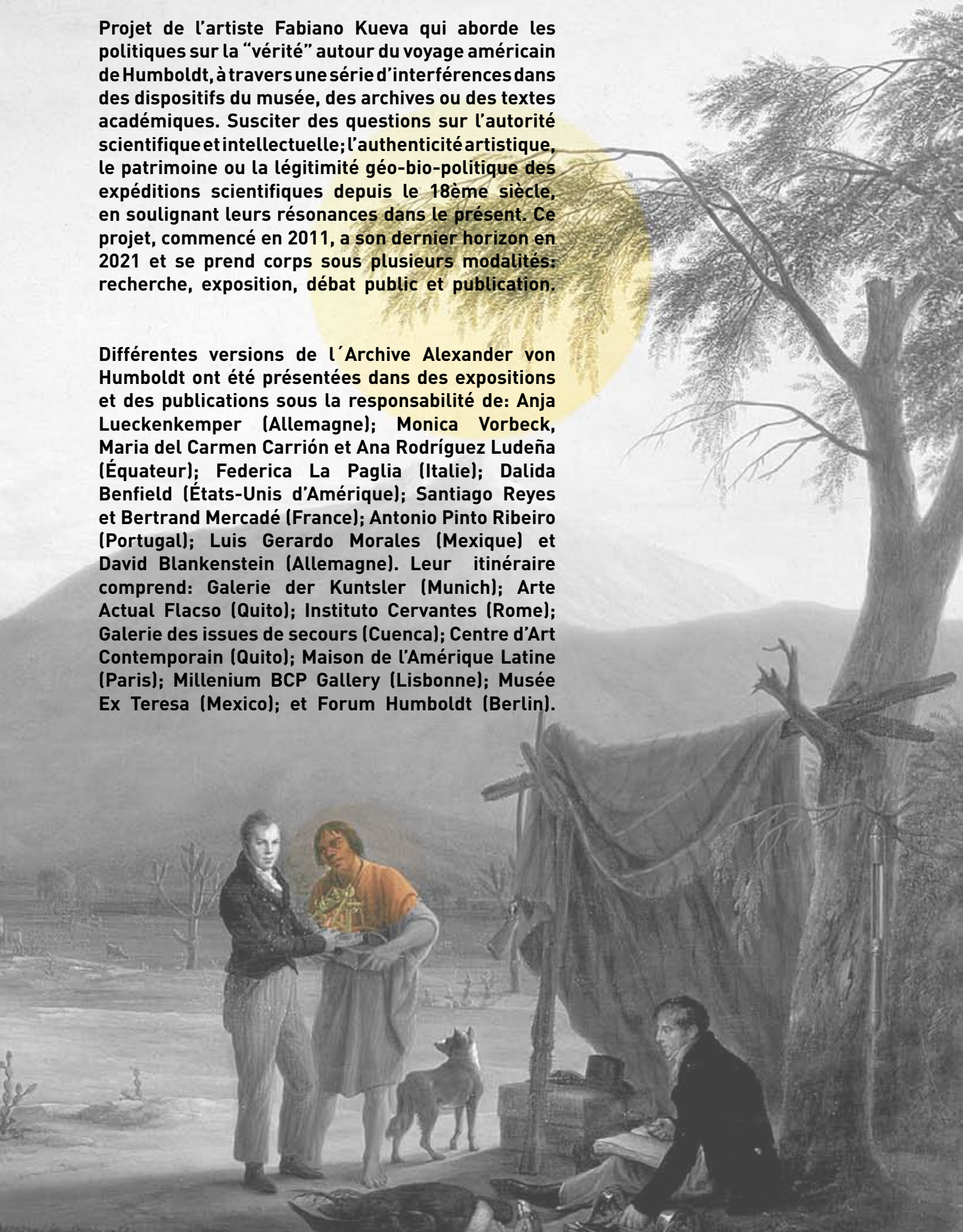
Paris, France / Décembre 12 / 18h00 - 22h00



L'Archive Alexander von Humboldt

Projet de l'artiste Fabiano Kueva qui aborde les politiques sur la "vérité" autour du voyage américain de Humboldt, à travers une série d'interférences dans des dispositifs du musée, des archives ou des textes académiques. Susciter des questions sur l'autorité scientifique et intellectuelle; l'authenticité artistique, le patrimoine ou la légitimité géo-bio-politique des expéditions scientifiques depuis le 18ème siècle, en soulignant leurs résonances dans le présent. Ce projet, commencé en 2011, a son dernier horizon en 2021 et se prend corps sous plusieurs modalités: recherche, exposition, débat public et publication.

Différentes versions de l'Archive Alexander von Humboldt ont été présentées dans des expositions et des publications sous la responsabilité de: Anja Lueckenkemper (Allemagne); Monica Vorbeck, Maria del Carmen Carrión et Ana Rodríguez Ludeña (Équateur); Federica La Paglia (Italie); Dalida Benfield (États-Unis d'Amérique); Santiago Reyes et Bertrand Mercadé (France); Antonio Pinto Ribeiro (Portugal); Luis Gerardo Morales (Mexique) et David Blankenstein (Allemagne). Leur itinéraire comprend: Galerie der Kuntsler (Munich); Arte Actual Flacso (Quito); Instituto Cervantes (Rome); Galerie des issues de secours (Cuenca); Centre d'Art Contemporain (Quito); Maison de l'Amérique Latine (Paris); Millenium BCP Gallery (Lisbonne); Musée Ex Teresa (Mexico); et Forum Humboldt (Berlin).



L'Effet Humboldt

Il s'agit d'un exercice transatlantique, fait d'une série de dialogues modulaires, fondés sur le concept de performing ideas. Cela fait référence aux rapports mot-corps-espace-nourriture, qui se mettent ensemble pour la journée, et donnent lieu à la création d'un langage commun. L'Effet Humboldt est la mise en scène de débats en cours, avec la participation de discours du monde académique et artistique, provenant de positions, latitudes et écoutes diverses. L'effet Humboldt n'est pas un symposium, c'est une expérience de réfléchir en faisant à manger, et de parler en mangeant, dans laquelle chaque regard ou geste façonne et permet de nouvelles approches du voyage américain de Humboldt et de ses effets associés ou imaginaires, aux niveaux local et régional. Un carrefour de regards sur les manières de construire le présent.

L'effet Humboldt I a été réalisé au Musée National de l'Équateur (Quito) en 2018, avec la participation de Valeria Coronel (Équateur); David Blankenstein (Allemagne); Arnulf Scriba (Allemagne); Fabiano Kueva (Équateur); sous la modération de Ana Rodríguez Ludeña (Équateur).

L'effet Humboldt II a été réalisé au Musée Ex-Teresa Arte Actual (Ciudad de México) en 2019, avec la participation de Miruna Achim (UACM, Mexique); Malena Bedoya (PUCE, Équateur); César Martínez (UACM, Mexique); Miguel Ángel Martínez (Mexique); Cecilia Delgado Masse (Mexique); Néstor Quiñonez (Mexique); sous la modération de Luis Gerardo Morales (Mexique) et Fabiano Kueva (Équateur).

Ceci n'est pas un paysage: de la géographie des plantes à la géopolitique des plantations

Le monde organique en tant qu'espace colonisé a été le théâtre des échanges, de l'acclimatation et de la traduction de milliers d'espèces depuis le XVe siècle. Un transit qui modifie la nourriture et le métabolisme des deux côtés de l'Atlantique. La nourriture et la pharmacopée ont été des composants fondamentaux de la production de la richesse capitaliste et, leur contrôle, un outil de domination et de dépossession. Actuellement, nous oscillons entre les luttes pour la défense de la biodiversité et la mise en place accélérée d'un régime biologique transgénique mondial. Ainsi, si ces changements étaient les symptômes qui traduisent un régime de surexploitation déjà normalisé, comment traduire ces symptômes à partir de pratiques culturelles, artistiques, pédagogiques et politiques?

Il existe un niveau normatif et de droits qui découle des revendications des communautés en Équateur et dans d'autres régions d'Amérique, tel que "les droits de la nature", dans lequel opère un saut paradigmatique: la nature passe d'être un objet (études-extraction-consommation) à être un sujet de droits. Comment un paradigme tel que «les droits de la nature» peut-il mobiliser des débats critiques mondiaux dans le cadre de grands accords internationaux (les accords de libre-échange), les flux mondiaux de production et de circulation des biens et leurs effets sur le «changement climatique»?

La production de connaissances devrait impliquer un positionnement par rapport à ces flux, cependant un débat subsiste entre des connaissances instrumentalisées servant des intérêts ou le discours d'une science moderne et neutre qui se nourrirait. Nous revenons ensuite sur une heuristique des archives, des gestes et de la parole, qui prolonge la ligne historique jusqu'à une mémoire du présent, qui permette de comprendre la nature des textes qui nourrissent ces archives. Comment lire l'arc historique qui part du Codex Badiano (premier herbier de plantes médicinales indigènes mexicaines, 1552), passant par la géographie des plantes de Humboldt aux accords aboutissant à l'achat de Monsanto par Bayer ou à l'intensification des incendies en Amazonie et en Guaranie.



L'effet Humboldt III

Ceci n'est pas un paysage:

de la géographie des plantes à la géopolitique des plantations

Programme

* Bienvenue: **Jorge Luis Serrano**

Modération: **Ana Rodríguez Ludeña**

Cocktail de Chawar Miske Blanco (eau de vie issue du penco des Andes)
avec Guayusa aux fruits tropicaux.

* Introduction: **Fabiano Kueva, artiste (Traducteur: María José Jarrín)**

Chulpi, maïs de couleurs croustillants.

* Intervention: **Marie-Noëlle Bourguet, historien, Université de Paris 7-Denis Diderot**

Premier cours:

Poisson "encocado" (sauce à la noix de coco), avec "quinoa" de couleurs

* Intervention: **Antoni Collot, artiste, Université de Lorraine**

* Deuxième cours: Porc rôti au miel de panela, ishpingo et mortiño, accompagné
de llapingacho (croquette de pomme de terre) et allumettes de couleurs ("morada",
"lionne" et chola)

* Dialogue ouvert (convives)

* Le dessert: Mousse de chocolat noir, aux nibs de cacao et café, uvilla y taxi.

Cuisiniers: **Ana Rodríguez Ludeña et Matías Cortese**

Ambassade de l'Equateur à Paris 34 Avenue de Messine, 75008

Décembre 12, 19h00

Info: oido.salvaje@gmail.com / rodriguez.lud@gmail.com

